

## *Les Plateaux repas*

Minimum de 2 plateaux  
KIT COUVERTS INCLUS // NAPPAGE, VERRES ET BOISSONS NON INCLUS

*Selon disponibilités au moment de la commande*

Le chef a imaginé pour vous une collection aux notes douces et réconfortantes dont les noms évoquent des rues de Collonges-sous-Salève.

\* Préparation de plateaux végétariens : sur demande.

## *La Croisette (plateau froid)*

20.00€

### **Printemps-été (seulement d'avril à fin septembre)**

Salade venezio (voir ingrédients dans la section SALADES)

Pâté croûte, condiments et sucrose

1 boule de pain / Fromage

Crumble fraise et rhubarbe

### **Automne-hiver (d'octobre à fin mars)**

Macédoine de légumes frais

Assortiment de charcuterie et condiment

2 boules de pain / fromage

Flan pâtissier semoule à la vanille et au caramel

## *La Diotière (plateau froid)*

24.30€

### **Printemps-été (seulement d'avril à fin septembre)**

Tartare de saumon, avocat et concombre

Rosbif et haricots verts en vinaigrette

1 boule de pain / Fromage

Riz au lait à la vanille et agrumes

### **Automne-hiver (d'octobre à fin mars)**

Tartare de saumon, avocat, pomme et fenouil

Vitello Tonnato

1 boules de pain / fromage

Tartelette croustillante poire et chocolat

## *Le Coin (plateau à réchauffer)*

26.00€

### **Printemps-été (seulement d'avril à fin septembre)**

Délice de tomate au thon  
Grenadin de veau et pomme de terre grenaille à la fleur de thym  
1 boule de pain / Fromage  
Salade de fruits frais de saison

### **Automne-hiver (seulement d'octobre à fin mars)**

Pamplemousse cocktail, crabe et crevette  
Parmentier de volaille  
1 boule de pain / fromage  
Brownie et crème anglaise

## *L'Hermitage (plateau à réchauffer)*

27.80€

### **Printemps-été (seulement d'avril à fin septembre)**

Salade d'haricots verts et vinaigrette framboise

Pavé de saumon à l'Escabèche et polenta d'été

1 boule de pain / Fromage

Crunchy framboise

### **Automne-hiver (seulement d'octobre à fin mars)**

Foie gras mi-cuit, compotée d'oignon rouge et toast

Dos de cabillaud en croûte de noix, risotto aux cèpes

1 boule de pain / fromage

Moelleux châtaigne